

Le Gastronomes du Collège

Edition

2020



REGLEMENT INTERIEUR

Ce concours organisé par le Lycée Professionnel et Hôtelier St Pierre de Calais est à but non lucratif. Il est ouvert à tous les élèves de 3èmes.

Sont admis à concourir les élèves en cours d'études dans les classes de **3^{ème} des collèges et Lycées professionnels** (*Bassins de Calais, Boulogne sur Mer, St Omer, Dunkerque, Marquise, Desvres*)

Ce concours se déroule par binôme.

Les candidats participent à une épreuve de **sélection écrite** en envoyant deux recettes, l'une d'un plat et l'autre d'un dessert qui sera servi pour 2 personnes, présenté à l'assiette et répondant au sujet suivant :

1 Recette d'un plat et sa garniture.
(plat viande à base de filet de poulet ou plat de poisson à base de dos de cabillaud)
1 recette d'un dessert

Thème libre au choix des candidats.

*(Attention ce même thème choisi sera utilisé pour les épreuves de Restaurant lors de la finale)
Ces 2 plats devront être réalisables seul en 1h30
(Un candidat réalisera le plat de viande ou poisson, et le second candidat le dessert).*

Les candidats utiliseront les documents « **Annexe 1 : liste des denrées** » et « **Annexe 2 : Description de la recette** » pour présenter leur recette
(cf bulletin d'inscription)

Les dossiers complets (bulletin d'inscription + les annexes 1 et 2) seront à renvoyer **au plus tard pour le 14 Février 2020 à l'adresse suivante :**

Lycée Hôtelier St Pierre
Concours « le Gastronomes 2020 du Collège »
71 rue Chantilly - 62100 CALAIS



Un jury, composé de Professeurs de Restauration et de Professionnels, de la restauration Calaisienne, sélectionnera **1 à 2 dossiers par collège** en fonction de l'originalité des recettes, de ses techniques, de sa présentation...

Les élèves sélectionnés représenteront leur établissement scolaire lors d'une grande finale inter-collèges qui se déroulera le **mercredi 20 mars 2019 au Lycée Hôtelier St Pierre de Calais.**

Les élèves sélectionnés pour la finale pourront se faire accompagner par 1 professeur de leur collège.

La finale du concours proposera 2 épreuves :

une épreuve de restaurant (réalisé par les 2 candidats)

dressage et décor d'une table pour 2 personnes sur le thème choisi lors de la sélection écrite. (possibilité d'amener votre matériel, accessoires de décoration...)

présentation de 2 pliages de serviettes (libre choix, à réaliser devant le jury)

réalisation d'un cocktail sans alcool en relation avec le thème choisi. (à partir d'une liste de produits utilisables qui sera envoyée aux élèves participant à la finale)

une épreuve de cuisine :

Réalisation et présentation sur assiette des recettes proposées lors de la sélection écrite pour 2 personnes, dans un temps limite de 1h30. (un candidat effectue le plat de viande ou poisson, le second le dessert)

Des étudiants Hôteliers seront à disposition dans les cuisines, pour assurer la logistique, le fonctionnement du matériel spécifique...

Un repas sera servi le midi aux candidats ainsi qu'aux professeurs accompagnateurs.

Le binôme de candidats (es) qui aura obtenu le plus grand nombre de points au cours des 2 épreuves sera reconnu(e) Lauréat(e) du concours « *Le Gastronomes 2019 du Collège* ».

La proclamation des résultats et la remise de lots aura lieu après délibération du Jury, composé de Professeurs et de Professionnels de la Restauration, et suivi d'un cocktail en présence des familles des candidats, des membres de la Direction des collèges et des professeurs accompagnateurs.

***Pour tout complément d'information, contacter
le Lycée Hôtelier St-Pierre de Calais au 03 21 00 71 71.***

La Directrice du Lycée Hôtelier
Madame Laurence LEBECQUE

Le Chef des Travaux de la section Hôtelière
Monsieur Benoît HALIPRE